COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2026

VIN FACE À LA MER, FORÊT COMESTIBLE, SOBACHA…
LES CÔTES D'ARMOR, TERRE DE GOÛT

À LA RENCONTRE DE CELLES ET CEUX QUI FONT LA SAVEUR DE LA BRETAGNE

Dans les Côtes d'Armor, la gastronomie ne se résume pas uniquement aux crêpes et aux kouign-amann. Un vignoble qui prend racine face à la mer, du blé noir qui se déguste en infusion, une forêt qui se visite autant qu'elle se goûte… Le territoire réserve bien des surprises aux gourmands ! Sans oublier l'incontournable coquille Saint-Jacques, dont la saison bat son plein en baie de Saint-Brieuc. Quatre rencontres et découvertes pour explorer les Côtes d'Armor autrement, à travers les produits, les savoir-faire et les femmes et les hommes qui font leur richesse gastronomique.

RENCONTRE ~ À ERQUY, LAURENT HOUZÉ FAIT POUSSER LA VIGNE FACE À LA MER

© francois Zimmermann

C'est à Erquy que Laurent Houzé a choisi de donner vie à un projet un peu fou : créer le **Vignoble des Terre-Neuvas**, un domaine viticole en agriculture biologique. Après un parcours professionnel loin du monde viticole, il choisit de se reconvertir et de se former à la viticulture et à l'œnologie.
Issu d'une famille de marins-pêcheurs, Laurent Houzé est le fils d'un ancien patron-pêcheur d'Erquy et le petit-fils de deux marins partis pour la grande pêche à Terre-Neuve. Le nom du domaine rend ainsi hommage à cette histoire familiale profondément liée à la mer.

Les vignes s'épanouissent sur un coteau légèrement pentu exposé au sud, sous l'influence du climat maritime, entre fraîcheur de la mer, vents et variations météorologiques. Elles prennent racine dans un sous-sol marqué par une histoire géologique ancienne, avec des formations d'origine volcanique.

Laurent Houzé a notamment choisi le chardonnay pour ses vins blancs et le pinot noir pour ses rouges. En 2025, le domaine a réalisé ses premières vendanges, marquant une étape importante dans cette aventure viticole bretonne.

CÔTES D'ARMOR DESTINATION
Agence de développement touristique et d'attractivité des Côtes d'Armor

CONTACTS PRESSE

Charlotte MANCEAU
Côtes d'Armor Destination
02 96 62 72 07
cmanceau@cad22.com

Laura PALIERNE
Agence Hémisphère Sud
06 78 64 97 07
l.palierne@agencehemispheresud.com

INSOLITE ~ LE BLÉ NOIR SE BOIT AUSSI : À LA DÉCOUVERTE DU SOBACHA

Le sarrasin évoque d'abord la galette. Mais cette petite graine a bien d'autres saveurs à révéler. Contrairement à ce que son nom laisse penser, le blé noir n'est pas une céréale : il appartient à la famille des Polygonacées, comme la rhubarbe et l'oseille. Une particularité botanique qui ouvre la voie à d'autres façons de le découvrir.

Avec **Yoann Gouery**, le sarrasin se dévoile sous une forme moins attendue : le sobacha (« thé de sarrasin » en japonais), une infusion de graines de sarrasin torréfiées. Dans la tasse, les notes grillées composent une boisson aux saveurs réconfortantes, à savourer chaude ou froide. Préparée uniquement à partir de sarrasin, elle ne contient naturellement pas de théine. De la cuisine à la tasse, le blé noir sort ainsi de son répertoire traditionnel et révèle un potentiel gourmand insoupçonné. Une autre manière de redécouvrir un produit emblématique de la Bretagne.

EXPÉRIENCE ~ À LA DÉCOUVERTE DE LA 1ÈRE FORÊT COMESTIBLE DE FRANCE !

Et si la prochaine expérience gastronomique se vivait au milieu des arbres ? À Saint-André-des-Eaux, **La Forêt nous Régale** invite à découvrir une forêt nourricière où la biodiversité et la production alimentaire cohabitent. Première ferme forestière comestible de France, ce lieu propose une autre manière de penser les ressources de la nature et de découvrir les richesses qu'elle peut offrir à nos assiettes.

Au fil d'une visite guidée, les visiteurs découvrent ce paysage en pleine évolution, qui associe arbres, fruits, plantes et cultures comestibles. La promenade se prolonge par une dégustation de créations issues de la forêt : sirops, gelées, pain forestier...

EMBLÉMATIQUE ~ LA COQUILLE SAINT-JACQUES, TRÉSOR DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

À l'automne, le retour de la saison de la coquille Saint-Jacques marque un rendez-vous attendu par les gourmands. La **baie de Saint-Brieuc** abrite le deuxième plus grand gisement naturel de coquilles Saint-Jacques de France, faisant de ce coquillage l'un des produits emblématiques des Côtes-d'Armor. Réputée pour sa qualité et la finesse de sa chair, la Saint-Jacques rythme la saison et inspire les chefs du territoire.

Pour découvrir les coulisses de cette pêche emblématique, direction les ports de Loguivy-de-la-Mer, Saint-Quay-Portrieux et Erquy. D'octobre à mars, près de 6 000 tonnes de coquilles Saint-Jacques y sont pêchées, au cœur d'un gisement de 150 000 hectares, le plus productif de France. Une activité qui fait vivre les traditions maritimes du territoire et met à l'honneur l'un de ses produits gastronomiques les plus appréciés.

ENCORE PLUS DE SUJETS GOURMANDS

cotesdarmor.com/a-voir-a-faire/gastronomie-bretonne

COTESDARMOR.COM

CÔTES D'ARMOR DESTINATION

Agence de développement touristique et d'attractivité des Côtes d'Armor

CONTACTS PRESSE

Charlotte MANCEAU
Côtes d'Armor Destination
02 96 62 72 07
cmanceau@cad22.com

Laura PALIERNE
Agence Hémisphère Sud
06 78 64 97 07
l.palierne@agencehemispheresud.com